09/09 395-05/00 074662 REV 2

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

BRITANIA

Panela Elétrica de Arroz **BRPA4**

Manual de Instruções com Receitas

RECEITAS

9.SUFLÊ DE ARROZ COM QUEIJO

Ingredientes

2 colheres (sopa) de queijo ralado

1 colher (sopa) de margarina

2 xícaras de arroz cozido na Panela Elétrica

½ xícara de leite

1 ovo

Sal e pimenta-do-reino a gosto

2 colheres (sopa) de salsa picada

1 colher (chá) de fermento em pó

2 claras em neve

Modo de preparo

Aquecer o forno a 200ºC. No liquidificador bater o queijo, a margarina, o arroz cozido na panela elétrica, o leite e o ovo. Temperar com sal e pimenta, polvilhar a salsa.

Transferir a mistura para uma tigela, juntar o fermento e as claras em neve.

Untar quatro *ramequins* com um pouco de margarina, distribuir o suflê e levar ao forno durante 30 minutos ou até dourar.

10.FAROFA DE ARROZ

Ingredientes

2 colheres (sopa) de margarina

2 colheres (sopa) de azeite

1 cebola picada

300 g de abóbora descascada e ralada

1½ xícara de azeitona verde picada

2 xícaras de arroz cozido na Panela Elétrica

1 xícara de farinha de milho

Sal, pimenta e salsa picada a gosto

Modo de preparo

Em uma panela separada, aquecer a margarina, o azeite e refogar a cebola. Colocar a abóbora e refogar por 5 minutos. Misturar a azeitona, o arroz cozido na panela elétrica e a farinha de milho. Temperar com o sal, a pimenta e a salsa. Misturar bem e servir.

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha da Panela Elétrica de Arroz BRPA4.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, **ler atentamente as recomenda-ções a seguir.** O Manual de Instruções não deve ser descartado; ele deve ser guardado para eventuais consultas.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURANÇA

•Não utilizar o produto quando ele apresentar algum dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a *Assistência Técnica Autorizada*.

•Antes de usar o aparelho, certificar-se de que a voltagem da sua tomada elétrica corresponde à indicada na etiqueta do aparelho. Sempre utilizar uma tomada elétrica com a mesma voltagem. Retirar o plugue da tomada elétrica depois de usar o aparelho. Nunca ligar, usando tomadas múltiplas ("Ts" ou benjamins), com outros aparelhos ao mesmo tempo que a panela elétrica.

•Não tocar nas superfícies aquecidas.

•Para se proteger contra o risco de choques elétricos, não mergulhar o plugue, o cordão elétrico ou o corpo do aparelho em água ou em outros líquidos.

•Uma atenção constante será necessária durante o funcionamento do aparelho. Não deixar que este seja utilizado por crianças ou perto delas.

•Sempre retirar o plugue da tomada elétrica quando o aparelho não estiver sendo usado e antes de limpá-lo. Deixar a panela esfriar antes de retirar ou instalar a tigela com revestimento antiaderente e antes de limpá-la.

•Não deixar o cordão elétrico pender de bordas de mesas ou perto de superfícies aquecidas.

•Usar sempre a tigela com revestimento antiaderente original e não submetê-la a choques ou batidas.

•Não usar esta panela elétrica para cozinhar alimentos ácidos ou alcalinos. Também não utilizá-la para fins diferentes daqueles a que se destina.

•Não usar a panela ao ar livre.

•Não colocar o aparelho perto de bocas (queimadores) a gás ou elétricas ou perto de fornos aquecidos.

•Assegurar-se de manter sempre limpo e sem gotas de água, poeira, grãos de arroz ou outras sujeiras o espaço entre a tigela e a placa de aquecimento (resistência). Caso contrário a panela não irá funcionar corretamente, em casos mais graves, seus componentes poderão queimar.

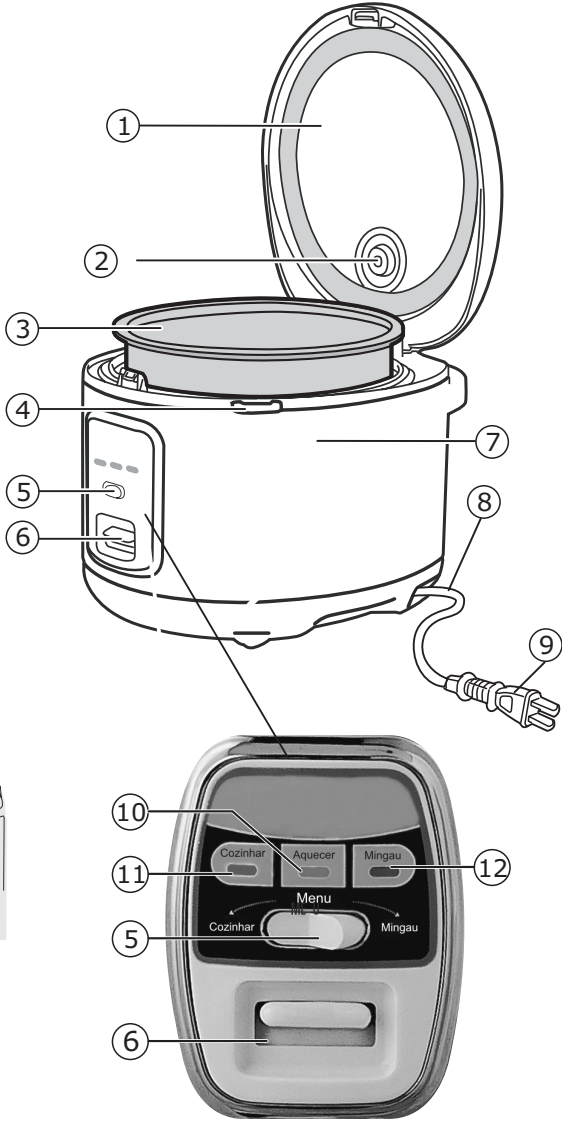
•Não inclinar a tigela. Se isto acontecer, o fundo não estará em contato com a placa de aquecimento e suas resistências irão se queimar.

•Guardar estas instruções para futuras consultas.

•Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, não consertar o aparelho em casa. Quando precisar, o usuário deverá levá-la à *Assistência Técnica Autorizada*.

•A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.

COMPONENTES

1. Tampa
2. Válvula de vapor
3. Tigela antiaderente
4. Suporte para espátula
5. Chave seletora (Cozinhar/Mingau)
6. Alavanca de Acionamento
7. Corpo do aparelho
8. Cordão elétrico
9. Plugue
10. Luz indicadora de Aquecimento
11. Luz indicadora de Cozimento
12. Luz indicadora de Mingau
13. Coletor de água
14. Espátula
15. Copo medidor
16. Bandeja perfurada para cozimentos no vapor

RECEITAS

7. ARROZ COM LEGUMES

Ingredientes

1 xícara (chá) arroz

1 xícara (chá) de legumes em cubos (cenoura, vagem, ervilhas frescas, brócolis, etc.)

2 ½ xícaras (chá) de água

Sal a gosto

Modo de preparo

Colocar a água, os legumes e o sal na panela elétrica. Colocar a CHAVE SELETORA na posição "COZINHAR" empurrar a Alavanca de Acionamento para baixo até ouvir um clique. Quando a água estiver fervendo, juntar o arroz e mexer de vez em quando até finalizar o cozimento.

8. ALMÔNDEGAS DE ARROZ

Ingredientes

1 xícara (chá) de arroz cozido na Panela Elétrica

1 ovo

2 colheres (sopa) de queijo ralado

250 g de carne moída

2 colheres (sopa) de salsinha

Sal a gosto

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de óleo

Modo de preparo

Após cozinhar o arroz na Panela Elétrica, colocar, em uma tigela, o arroz, o ovo, o queijo ralado, a carne moída, a salsinha e acertar o sal.

Misturar bem até formar uma massa homogênea.

Fazer pequenas almôndegas (bolinhas) com o arroz cozido frio e passar pela farinha de trigo. Em uma panela separada, aquecer o óleo e fritar as almôndegas aos poucos.

Fritar devagar para cozinhar por dentro.

RECEITAS

5.ARROZ TRADICIONAL

Ingredientes

1 xícara (chá) de arroz

1 colher (sopa) de cebola ralada misturada com alho amassado

1 colher (sopa) de óleo

2½ xícaras (chá) de água

Modo de preparo

Refogar em uma panela separada, a cebola e o alho no óleo quente. Colocar a CHAVE SELETORA na posição "COZINHAR" empurrar a Alavanca de Acionamento para baixo até ouvir um clique. Colocar o refogado na Panela Elétrica, acrescentar a água e esperar ferver. Acrescentar o arroz e aguardar o cozimento.

6. ARROZ A MARINHEIRO

Ingredientes

2 copos de arroz (de preferência, arbóreo, italiano)

250 g de vôngole

250 de mexilhões

500 g de camarões pequenos, limpos e descascados

250 g de um bom peixe de mar, sem espinhas, picado

250 g de lulas, previamente cozidas e picadas (reserve a água do cozimento)

120 g de ervilhas frescas ou congeladas

150 g de cogumelos fatiados

½ pimentão vermelho, em rodelas

2 colheres (sopa) de açafrão

1 colher (sopa) de molho de pimenta

Sal a gosto

Modo de preparo

Cozinhar em uma panela separada as lulas (reservar a água do cozimento).

Colocar todos os ingredientes na Panela Elétrica com a água do cozimento das lulas.

Acrescentar mais água se necessário. Colocar a CHAVE SELETORA na posição "COZINHAR" empurrar a Alavanca de Acionamento para baixo até ouvir um clique. Deixar cozinhar e sempre mexer até o final do cozimento para que os ingredientes não grudem no fundo da panela.

INSTRUÇÕES DE USO

Antes da primeira utilização:

1. Ler todas as instruções e as medidas de segurança.

2. Retirar todo o material de embalagem e certificar-se de que todos os componentes foram recebidos em perfeito estado.

3. Lavar os acessórios com detergente neutro e água morna. Enxaguar bem e secar completamente.

4. Retirar o recipiente interno da panela e lavá-lo com água morna e detergente neutro. Enxaguar e secar completamente antes de instalá-lo na panela.

5. Limpar o corpo do aparelho com um tecido macio umedecido.

Nunca usar substâncias abrasivas, palha de aço ou esponjas ásperas.

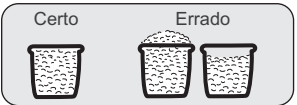
Nunca mergulhar o corpo do aparelho, seu cordão de alimentação ou o seu plugue em água ou outros líquidos.

6. Conectar o cordão elétrico na panela.

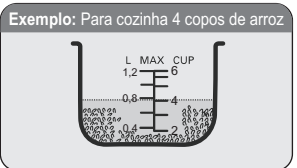
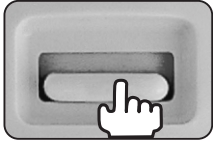
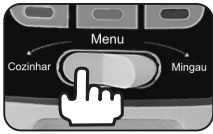
7. Conectar o plugue a uma tomada elétrica

PREPARANDO ARROZ

1 Medir corretamente e lavar o arroz.

- Medir o arroz utilizando o copo fornecido com o aparelho.

2 Adicionar a quantidade correta de água e inserir a tigela antiaderente na unidade principal.

- Usar as marcas da parte interna da tigela para ajustar o nível de água. Por exemplo, para cozinhar 4 xícaras de arroz, colocar o arroz lavado na tigela e adicionar água até o nível 4.
- Se o nível da água está incorreto, a água poderá transbordar.
- Certifique-se de que nenhum grão de arroz ou gotículas de água fiquem do lado de fora da tigela antiaderente ou da parede interior do corpo principal. A água remanescente nestas áreas podem causar defeitos ao aparelho.

Exemplo: Para cozinha 4 copos de arroz

3 Fechar a Tampa

- Feche a tampa. Se for fechada corretamente ouvirá um clique.
- Certifique-se de que não existem grãos de arroz na borda da tigela antiaderente, ou na borracha de vedação. Estes podem provocar a saída de vapor ou água, prejudicando o processo de cozimento.

PREPARANDO ARROZ

4 Para cozinhar arroz, escolher a função COZINHAR.

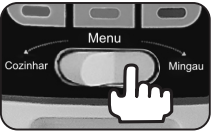
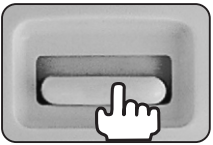
- Conectar o plugue a tomada elétrica, a luz indicadora de funcionamento "Cozinhar" acenderá indicando que a panela esta em processo de aquecimento.
- Empurrar a Alavanca de Acionamento para baixo até ouvir um clique.
- A Alavanca de Acionamento não trava se a tigela antiaderente não estiver colocada corretamente.
- O tempo de cozimento varia de acordo com o tipo e a quantidade de arroz.
- Após o término do cozimento de arroz, a Alavanca de Acionamento irá destravar, a luz indicadora de cozimento apagará e a panela entra automaticamente em modo de aquecimento, ficando com a luz indicadora de aquecimento ligada.

5 Misture o arroz antes de servir.
O arroz cozido pode ser mantido quente por tempo indeterminado

- Recomenda-se não conservar arroz no modo aquecimento por mais de 4 horas, pois o arroz poderá ficar muito seco e até queimar.
- Certifique-se de desconectar de cabo de alimentação após cada utilização.

PREPARANDO MINGAU

1 Colocar os ingredientes dentro da tigela antiaderente. Em seguida colocar a tigela antiaderente dentro do corpo principal do aparelho.

2 Conecte o plugue em uma tomada elétrica.

NOTA
Cozinhar Mingau com a tampa aberta pare evitar ferver durante o preparo.

3 Colocar a CHAVE SELETORA na função MINGAU.

4 Empurrar a Alavanca de Acionamento para baixo até ouvir um clique e travar.

- A Luz indicadora de MINGAU irá acender.
- A Alavanca de Acionamento não trava se a tigela antiaderente não estiver colocada corretamente.
- Mexer ocasionalmente o mingau.
- Quando o mingau estiver pronto, empurrar a Alavanca de Acionamento para cima.
- Após o término do preparo, não manter mingau por muito tempo dentro da panela, pois ele tende a tornar-se muito consistente

RECEITAS

3. ARROZ CARRETEIRO

Ingredientes

3 xícaras de arroz

6 xícaras de água

Temperos: cheiro verde, cebola e alho

300 g de charque (carne de sol)

Óleo e sal a gosto

Modo de preparo

Cortar o charque em cubinhos, tostá-los em uma panela separada e acrescentar o tempero verde. Em seguida, colocá-los na panela elétrica juntamente com o arroz, colocar a CHAVE SELETORA na posição ''COZINHAR'' empurrar a Alavanca de Acionamento para baixo até ouvir um clique, deixar cozinhar até secar a água.

Colocar sal (se necessário, pois o charque já é salgado) e deixar ferver até secar a água.

Dica: Se preferir o charque mais macio, cozinhe-o antes em uma panela separada.

4. ARROZ COLORIDO

Ingredientes

2 colheres (sopa) de óleo

2 dentes de alho picados

½ cebola picada

2 copos de arroz

1 cenoura média cortada em cubos pequenos

1 batata grande cortada em cubos pequenos

4 copos de água

Sal a gosto

Modo de preparo

Em uma panela separada, colocar óleo e dourar o alho e a cebola.

Misturar na panela elétrica os ingredientes refogados com o arroz, a cenoura, a batata e a água. Colocar a CHAVE SELETORA na posição ''COZINHAR'' empurrar a Alavanca de Acionamento para baixo até ouvir um clique, deixar cozinhar até secar a água.

Dica: Para deixar seu arroz ainda mais colorido, acrescentar milho e ervilhas.

RECEITAS

1.ARROZ QUATRO QUEIJOS

Ingredientes

350 g de arroz cozido

1 xícara de molho branco

1 xícara de creme de leite

1 colher (sopa) de queijo gorgonzola amassado

1 colher (sopa) de requeijão

2 colheres (sopa) de mozzarella picada

2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

Modo de preparo

Após cozinhar o arroz na Panela Elétrica, lavar a tigela com revestimento antiaderente. Colocar a CHAVE SELETORA na posição "COZINHAR" Empurrar a Alavanca de Aquecimento para baixo até ouvir um clique, aquecer o molho branco e o creme de leite. Acrescentar os queijos, reservando metade do parmesão e deixar ferver até derreter bem.

Misturar o arroz ao molho, passar para um refratário e polvilhar o restante do parmesão.

Dica: Se preferir, levar ao forno quente para gratinar.

2.ARROZ-DOCE

Ingredientes

5 xícaras de água

2 xícaras de arroz

3½ copos de leite

½ xícara de leite condensado

½ xícara de açúcar

Cravo e canela a gosto

• Para cozinhar arroz, escolher a função COZINHAR.
• A Luz indicadora de aquecimento irá acender.

Modo de preparo

Na Panela Elétrica colocar a água e o arroz.

Para dar início ao cozimento, quando o arroz estiver cozido, acrescentar o leite,' e deixar o arroz cozinhar por aproximadamente 10 minutos, mexer sempre para não grudar no fundo da panela.

Adicionar o leite condensado e o açúcar. Mexer sempre até atingir o ponto de cozimento desejado, acrescentar os cravos e polvilhar com canela.

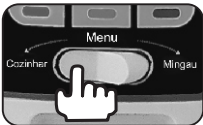
PREPARANDO ALIMENTOS NO VAPOR

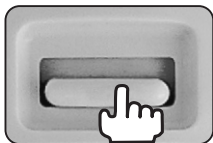
1 **Adicionar a quantidade desejada de água no recipiente interno.**

• Usar o copo medidor fornecido com o aparelho.
• Sempre colocar no mínimo 1 ½ copo de água.

2
• Colocar a tigela antiaderente dentro do corpo principal da panela.
• Colocar a bandeja perfurada para cozimento no vapor sobre o recipiente antiaderente.
• Colocar os alimentos sobre a bandeja.

3 **Feche a tampa e conecte o plugue em uma tomada elétrica.**

4 **Colocar o Chave Seletora na função COZINHAR.**

5 **Empurrar a Alavanca de Acionamento para baixo até ouvir um clique e travar.**

• A Luz indicadora de COZIMENTO irá acender.
• A Alavanca de Acionamento não trava se a tigela antiaderente não estiver colocada corretamente.
• O tempo de cozimento varia de acordo com o tipo e a quantidade de alimentos.
• Quando toda água evaporar, a panela entrará em modo de aquecimento.
• Abrir a tampa da panela e verificar se todos alimentos estão cozidos.
• Caso os alimentos ainda não estejam cozidos, colocar mais água e repetir o processo descrito acima.

NOTA

Durante processo, verificar constantemente se os alimentos estão cozidos, pois o tempo varia de acordo com o tipo de alimento.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Atenção: Sempre retirar o plugue da tomada elétrica e deixar a panela esfriar totalmente antes de limpá-la. Não mergulhar a panela em água ou outros líquidos.

Nunca usar solventes ou benzeno, esponjas metálicas, escovas de plástico, detergentes fortes, alvejantes ou tecidos contendo substâncias químicas para limpar a sua panela.

1.Colocar a tigela com revestimento antiaderente na água. Usar uma esponja macia para limpa-la e enxugá-la bem.

Nota: Tomar cuidado para limpar totalmente a tigela com revestimento antiaderente depois de ter usado sal de cozinha. Caso contrário poderá haver corrosão. Manusear a tigela com cuidado. Nunca deformá-lo.

2.Usar um tecido umedecido para retirar partículas de alimento que estejam coladas ao corpo do aparelho.

3.Limpar o corpo do aparelho com um pano umedecido em detergente. Enxugar em seguida, removendo todo o detergente.

4.Manter o cordão elétrico, o plugue e seu painel de controle sempre secos e limpos. Caso contrário, poderão ocorrer acidentes.

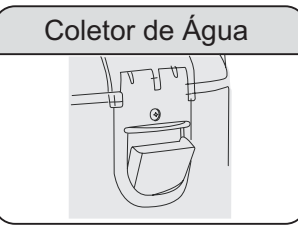
5.Limpar a placa de aquecimento e o elemento regulador de temperatura com um pano úmido. O cozimento do arroz poderá ser afetado se houver grãos de arroz ou fragmentos de alimentos sobre a placa. O usuário poderá também usar uma colher de madeira para limpá-la.

6. A parte interna da tampa deverá ser limpa após cada utilização da panela. Limpar a parte interna da tampa com tecido umedecido com água morna, e enxugar com tecido macio.

7. A válvula de vapor deverá ser limpa a cada utilização da panela. Puxar para fora a válvula, como indicada na ilustração 1. Esvaziar a válvula e lavá-la com água e sabão. Limpar esfregando a válvula com tecido umedecido. reinstalar para próxima utilização da panela.

8. O Vapor de água acumulado na tampa condensa novamente em forma líquida, escorrendo pelas canaletas e sendo depositado no coletor de água. Pressionar o coletor para retirá-lo sempre que estiver cheio. Após esvaziá-lo, recolocar o coletor na panela.

Ilustração 1

Coletor de Água

ESPECIFICAÇÕES

Modelo	Tensão	Potência	Capacidade em Litros	Capacidade Xícaras
BRPA4	127 V ~ 60 Hz	500 W	3L	6 xícaras
BRPA4	220 V ~ 60 Hz	500 W	3L	6 xícaras

DIAGRAMA ELÉTRICO